

PSZENIOK vr II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (54.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (43.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	43 g	70 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min

Czynnik do wody	Whirlflock	4 g	Gotowanie	15 min
-----------------	------------	-----	-----------	--------

Notatki

- wszystko do 45 stopni 20 min przerwy
1/3 na dekokcje
65 stopni- 30 min
72stopnie - 55 min
gotowanie - 15 min

wszystko stało 2:30 h w 40 stopniach przerwa ferulikowa
po dolaniu dekoktu temp 55 stopni - 15 min przerwy białkowej
4 sty 2020, 14:49